Panasonic

取扱説明書

スチームIHジャー炊飯器

家庭用

1.0L タイプ

品番 SR-SK101

1.8L タイプ

品番 SR-SK181

●このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に**「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。**

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

お問い合わせの多い項目を探しやすくしました。

22ページ **初めて使うとき洗う部品は？**

10 **どんなコースがあるの？**
●「お米」の種類と「炊き方」で炊飯コースを使い分ける

12 **コースを選んで炊きたいとき**

14 **予約のしかた**
●決まった時間に炊き上げる

26 **こんなときは**
●べたつく
●ぱさつく
●こげる

お好みの炊飯コースが選べます
（お買い上げ時は、「エコ炊飯」コースに設定されています）

エコ炊飯コース
●炊飯時間と消費電力に配慮してごはんを炊くとき

銀シャリコース
●時間をかけて、おいしさや食感にこだわってごはんを炊くとき

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。	実行しなければならない内容です。

警告

電源コードやコンセントは正しく扱う

●電源コードや電源プラグを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。
（電源コードが破損し、火災、感電の原因）

●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

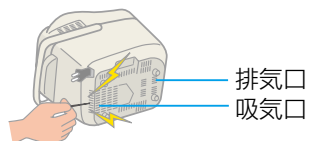
●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。

●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。

●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良の原因）

●延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。

本体底の吸排気口やすき間に異物を入れない

●特にピンや針金などの金属物。
（感電や異常動作によるけがの原因）

やけどを避けるために次のことはしない

（特にお子様には充分ご注意ください）

●排気ユニットに顔や手を近づけない。

●吸気フィルターや排気ユニットはふさがない。
（排気ユニットから出る蒸気が高温になります）

異常・故障時には直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電のおそれあり）

異常・故障例

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。
●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。

➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

事故を避けるために次のことはしない

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
（感電・ショートの原因）

●絶対に改造や分解・修理をしない。
（火災・感電・けがの原因）

取扱説明書に記載以外の用途には使わない

●ふた加熱板の穴をふさぐおそれのあるものは、内釜に入れない。
（蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがのおそれあり）

禁止調理例

●ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
●クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する。

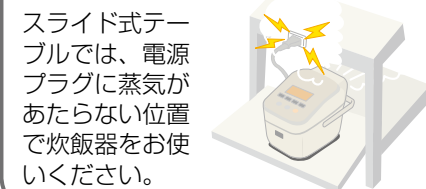
注意

こんな場所で使わない

●水のかかる所や火気の近く。
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
●壁や家具の近く。（変色や変形の原因）
●**アルミシート**や電気カーペットの上。
（アルミシートが発熱する場合があります）

電源プラグに蒸気をあてない

●コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。
（ショートや発火の原因）

スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気があたらない位置で炊飯器をお使いください。

使用中や使用直後は高温部に触れない

●本体内部は高温です。
特にふたの内側にある部品や内釜近くの金属部分など。

●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。
（ふたが開き、やけどの原因）

●専用の内釜以外は絶対に使用しない。
（過熱によるやけどやけがの原因）

電源コードは正しく扱う

●電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（けがや発火の原因）

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

●医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とご相談ください。
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）

●ご使用後のお手入れは、本体内部が冷えてから行う。

使用上のお願い

炊飯器本体について

■スライド式テーブルに置くときは、必ずテーブルの荷重強度を確認する。
（落下するおそれがあります）
●炊飯器に水やお米を入れると、
1.0Lタイプは、約9kg
1.8Lタイプは、約12kg
になります。

■使用中は、本体上面をふさがない。
●ふきんなど
（蒸気がこもり、ふたの変形や表示部が故障する原因になります）

■直射日光があたる所で使わない。
（変色の原因になります）

■本体底（吸排気口）をふさぐような場所（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布などの上）で使わない。
（故障の原因になります）

■本体底の吸排気口、ふたの吸気フィルターや排気ユニットは、定期的に確認し、ほこりなどは取り除く。（P.22 ～ 23）

■ごはんつぶなど異物や汚れがついたまま使わない。
（エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、うまく炊けません）

■磁気に弱いものを近づけない。
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなることがあります）
●ICカード・キャッシュカードなど
（記録が消えたり、壊れたりします）

■磁石を近づけない。
（誤動作の原因になります）

■IH クッキングヒーターの上で使わない。
（故障の原因になります）

内釜について

■炊飯器以外では使わない。

■内面のダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれや傷付き、外面の大火力銅釜の文字のかすれなどを防ぐため、次のような使い方はしない。

〈準備のとき〉
●泡立て器などで洗米しない。
〈炊き上がったとき〉
●内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
●金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
●たたいたりしない。（よそうときなど）
〈お手入れのとき〉
●洗いおけ代わりに使わない。
（スプーンや食器類を入れない）
●かたいものに当てたりしない。
●調味料を使った場合は、すぐに洗う。
●やわらかいスポンジで洗う。
磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしない。

お知らせ

次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
●緑色のさび
→酢で軽くふき取り、水洗いすると取れやすくなります
●さびと熱による変色
●浅い傷、小さな凹凸やメッキの磨耗
●ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれ
→気になるときや内釜が変形したときは、購入できます。

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

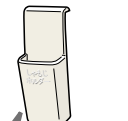
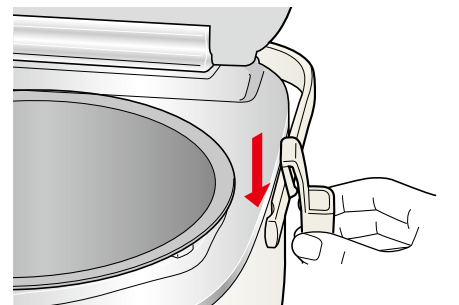
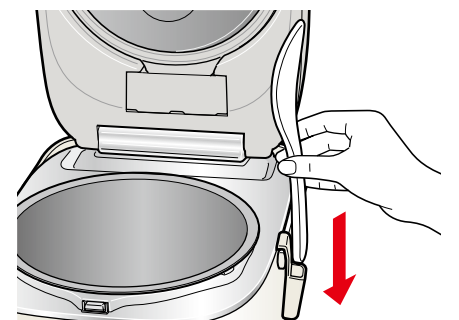
● 1.0Lタイプ品番：ARE50-C62
● 1.8Lタイプ品番：ARE50-C61

CLUB Panasonic
Pana Sense
http://club.panasonic.jp/mall/sense/

各部の名前／付属品

■初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、うま味キャッチャーを洗ってください。（P.22）

お知らせ

●目の不自由な方のために
「炊飯」と「取消 / 切」ボタンには、凸部（● ▬）があります。
●操作の基準点を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。

ごはんを炊く準備

お買い上げ時は、「白米／エコ炊飯」に
設定されています

お米を洗い水加減する

1 お米をはかる

●付属の計量カップすりきりではかる。
（約 180ml／合）

2 お米を洗う

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水は
すぐに捨てる。
②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2～
5回入れ替えながら洗う。
（とぎ水は少し白いくらいでよい）

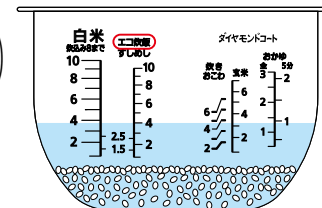
●無洗米は、軽く底からかき混ぜる。
（お米と水をなじませる）

お願い
●ざる上げ放置しない。
（お米が割れて、べたつきやこげの原因）

3 水加減する

●水の目盛り（水位線）は、炊きたい「炊き方」
に合わせる。(P.10)
（平らな台の上で左右両方の目盛りを見ながら）
●水の量は、お米のカップ数に合わせる。
季節やお好みなどで、水位線の上下１～２mm
程度を目安に加減する。
・新米は少なめ、夏場は多めに
・かためがお好みの場合は少なめ、
やわらかめがお好みの場合は多めに
●お米は、平らにならす。
●お米の浸水は不要です。
「炊飯」ボタンを押すと自動で吸水します。

（「エコ炊飯」で4カップ炊くとき）

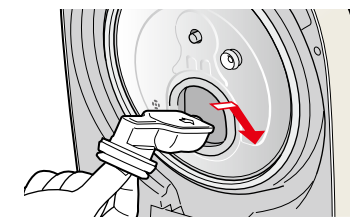
図の内釜は1.8Lタイプです

4 内釜を入れる

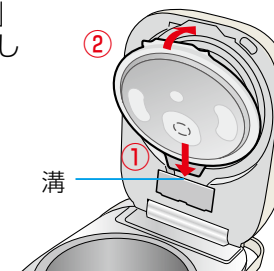
●内釜の周囲の水分などは、ふき取っておく。

セットする

つまみ部

5 うま味キャッチャーを取り付ける

①右図のように
つまみ部を持つ。
②先端を差し込み、
下側へ押し込む。

6 ふた加熱板を取り付ける

①溝に差し込む。
②ふた側へ「カチッ」
と音がするまで押し
込む。

排気ユニット
吸気フィルター

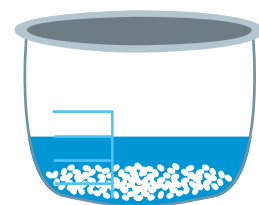
7 吸気フィルターと排気ユニットを取り付けていることを確認する

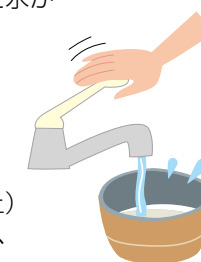
（取り付け方　P.22）

8 電源プラグを差す

●ぬれた手で抜き差ししない。
●引き出すときは、赤テープ以上引き出さない。
●戻すときは、コードのねじれを直してから、
電源プラグを少し引くと戻ります。

おいしさの３か条

水とお米は正しくはかる
はかった量を基準に、炊飯器が
火加減を調整しています。

お米はやさしく洗う
力を入れて洗うとお米が割れて
べたつく原因になります。

炊飯に適した水を使う
水道水や浄水器を使った水が
おすすめです。
●pHの高い（9以上）
アルカリイオン水は、
べたつきや黄変の
原因になります。
●硬度の高い（100以上）
ミネラルウォーターは、
ぱさつきやかたくなる
原因になります。

こんなことにも
気をつけて！
●精米日の新しいお米を選ぶ
●お米は開封したら早めに食べる
●お米は冷蔵庫で保存する

炊飯コースの使い分け

お米の種類		炊き方	水位線	炊飯時間（目安）
白米 無洗米	標準の炊き方（時間と電力量に配慮）	**エコ炊飯**※1 少ない電力量で炊き上げます。（「銀シャリ（ふっくら）」比、3～30%削減）	エコ炊飯	43 分
	おいしさにこだわりたい	**銀シャリ** ふっくら　もちもち　しゃっきり	白米	ふっくら / もちもち 56 分 しゃっきり 52 分
	少しだけ炊く	**少量** 1.0Lタイプ（0.5～1.5カップまで） 1.8Lタイプ（1～2.5カップまで）	白米	55 分
	おかゆを炊く	**おかゆ** 全がゆと水分の多い５分がゆが炊けます。	おかゆ（全または５分）	50～65 分
	早く炊く	**早炊き**※2 ややかために炊き上がります。	白米	20～32 分
	炊込みごはんや炊きおこわを炊く	**炊込み**	白米 もち米を使うときは 炊きおこわ	50～60 分
	すしめしを炊く	**すし**	すしめし	46 分
	ほのかなおこげの香りと甘みを楽しむ	**香りごはん** 1.0Lタイプ（2カップまで） 1.8Lタイプ（3カップまで）	白米	56 分
玄米 発芽・分づき（発芽玄米／分づき米／胚芽米） 雑穀米	健康を考えたごはんを炊く	**ごはん** 発芽玄米・雑穀米は市販の袋に水加減などの記載があるときは、それに従う。お好みで水加減を調整してください。	玄米 玄米 発芽・分づき 白米 雑穀米 白米	玄米 130 分 発芽・分づき 50～70 分 雑穀米 48 分
	おかゆを炊く	**おかゆ**	玄米 おかゆ（5分） 発芽・分づき/雑穀米 おかゆ（全）	玄米 140 分 発芽・分づき/雑穀米 50～65 分

●**分づき米とは、**玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米。約３割取り除いたものが３分づき米、約５割取り除いたものが５分づき米となり、数字が大きくなるほど白米に近づく。
●**胚芽米とは、**胚芽を残して精米したお米。ビタミンB₁やビタミンＥを多く含む。

※１　１.８Ｌタイプ（4カップ炊飯時消費電力量）：「銀シャリ（ふっくら）」…265Ｗh　「エコ炊飯」…226Ｗh
　　　１.０Ｌタイプ（3カップ炊飯時消費電力量）：「銀シャリ（ふっくら）」…215Ｗh　「エコ炊飯」…161Ｗh
省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による
※２　あらかじめお米を浸しておくと和らぎます。

銀シャリ

■**こだわりの食感に炊き分けることができます。**
●まずは、「ふっくら」をお試しいただき、お好みや料理などに合わせて使い分けてください。

食感の好み	
甘みや粘りのある、ふっくらしたごはんが食べたい！	「ふっくら」
もちもち感があるごはんが食べたい！	「もちもち」
丼向きのあっさり、パラッとしたごはんが食べたい！	「しゃっきり」

■**ほのかなおこげの香りと甘みが楽しめるごはんです。全体をほぐしてお召し上がりください。**
●炊飯量は、1.0L タイプは２カップまで、1.8L タイプは３カップまでです。
●風味を楽しんでいただくため炊きたてがおすすめです。保温すると風味を感じづらくなります。
●釜底にこげ色がつくことがあります。

お米を浸してから炊くとき（P.12）

浸した米は２度押しとは？
浸した米は2度押し
炊 飯

お米を浸してから外出したときなどは、炊飯時間が短くなるため便利です

本機はあらかじめお米を浸しておく必要はありませんが、浸してから炊くときに、「炊飯」ボタンを２度押しすると べたつきを抑えて、よりおいしく炊くことができます。

お願い
●１３時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）水に浸さないでください。（においの原因）

お知らせ
●「炊込み」「おかゆ」「玄米」は使えません。
●吸水時間※を短縮するので、炊飯時間が約１５分短くなります。
●夏場３０分以上、冬場１時間以上浸したときにご使用ください。
※お米に水を吸わせている時間

ごはんを炊く

●お買い上げ時は、「白米 / エコ炊飯」に設定されています。

操作を取り消すとき

標準の炊き方で炊く 「白米 / エコ炊飯」

点灯

を押す

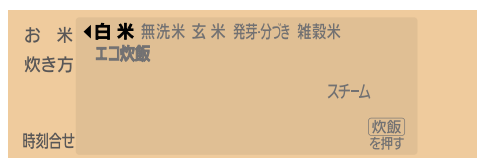
●炊き上がってブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐしてください。（余分な水分を逃がすため）

炊飯コースを選んで炊くとき

1

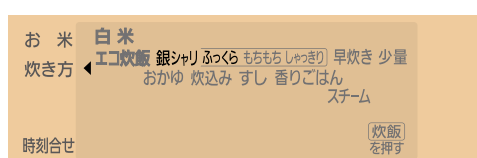
■お米を選ぶ

コース選択 を押して

◁ | ▷ を押す

点滅しているところが選択されています

■炊き方を選ぶ

コース選択 を押して

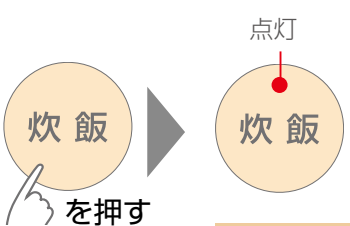
◁ | ▷ を押す

点滅しているところが選択されています

●予約炊飯をするときは (P.14)

2

■「炊飯」ボタンを押す

点滅　点灯

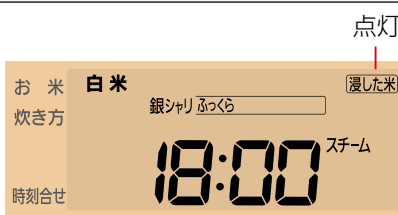
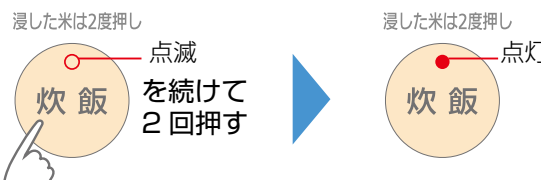
を押す

●炊き上がってブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐしてください。（余分な水分を逃がすため）

■お米を浸してから炊くときは (P.11)

浸した米は2度押し　点滅

を続けて2回押す

浸した米は2度押し　点灯

点灯

炊き上がりの約10分前から炊き上がるまでの時間を表示します。

炊飯を始めるとき

なぜ炊き上がるまでの時間を表示しないの？

●選んだ「炊き方」によって、表示は異なります。「早炊き・ごはん・おかゆ・炊込み」を選ぶと、炊き上がりの約10分前から炊き上がるまでの時間を表示します。

炊飯コースは毎回設定するの？

➡「白米」「無洗米」と「銀シャリ」「エコ炊飯」は記憶しています。それ以外は、前回の炊飯コースを呼び出すことができます。

■前回の炊飯コースを呼び出して炊きたいとき

1 コース選択 を長押しする（約2秒間）

●ボタンを押すとすぐに受付音（ピッ）がしますが、そのまま押し続ける。再度、受付音（ピッ）がすると、前回に炊飯したコースが表示されます。

点滅

2 炊飯 を押す

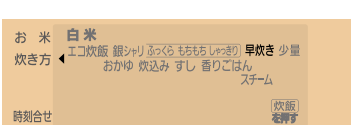
終了音は消せないの？
（炊飯・再加熱・お手入れなど）

➡消せます。

■終了音の消し方

1 「早炊き」に合わせる

コース選択 を2回押し

◁ | ▷ を押して「早炊き」を選ぶ

●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を長押しする（約10秒間）

●変更しても、ボタンの受付音は消えません。
●元に戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。

予約のしかた

予　約

●予約は、２通り設定できます。（次に変更するまで記憶）
（お買い上げ時の設定：「予約 1」が 5:00、「予約 2」が 18:00 です）

●操作をやり直すとき
●予約を取り消すとき

3　5　4

例：午前７時 30 分に合わせる場合

1 現在時刻が合っているか確認する
●合っていないときは、右の手順に従って合わせる。

2 炊飯コースを確認する
（炊きたい炊飯コースに合わせる　P.12）

3 「予約 1」または「予約 2」を選ぶ

点滅する

●押すたびに変わります。

 ⇔

4 炊き上がり時刻を合わせる

進む（10 分単位）
戻る（10 分単位）

●押し続けると早送りできます。

5 「炊飯」ボタンを１回押す（予約完了）
●予約のときは、吸水時間を自動的に短縮しますので、２度押しする必要はありません。

点滅　消灯　点灯

炊 飯　炊 飯　予約1·2

●数秒間ファンが回る音がして、排気ユニットから風が出ますが、異常ではありません。(P.25)
●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。
（余分な水分を逃がすため）

現在時刻が合っていないとき

●時刻は 24 時間表示です。

1 電源プラグを差す

2 「時刻合せ」を選ぶ

点滅する

3 時刻を合わせる

進む（1 分単位）
戻る（1 分単位）
点滅が止まれば完了

●押し続けると早送りできます。

●炊飯・保温・予約中は、時刻設定できません。
●リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約などの記憶内容が消えます。(P.25)
●電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。電池交換される場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.30）へご依頼ください。

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

点灯

予約1·2 を押す　●押している間のみ表示

お知らせ

●炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約できません。(P.31「予約可能時間」参照)
●「早炊き」「炊込み」は、予約できません。発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
●13 時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
●予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
●予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。

スチーム保温 / 再加熱

スチーム保温（自動）

●炊き上がると全コース自動的に保温になります。
（すぐにごはんをほぐしてください）
●ぱさつきや保温臭を軽減するため、自動でスチームが入ります。
・スチームが入るタイミングは、ごはんの量・炊飯コースなどによって変わります。
・スチームが入るときは、ポンプの音が鳴ります（P.25）

●保温を切るとき
●保温中に 再加熱をするとき
●再度、保温するとき

お知らせ

●保温の経過時間は、１時間単位で 23 時間まで表示します。（１時間未満は、「0」を表示）
● 24 時間を超えると、現在時刻を表示します。

お願い

●高温多湿の地域にお住まいの方は、保温温度を 60 → 74 に上げてください。(P.28)（保温臭がしやすいため）
●保温臭が気になるときは、お手入れ機能（P.22）を使用後、保温温度を 60 → 74 に上げてください。(P.28)
●保温中、においや露が多く付くのを防ぐために、ごはんが入ったまま、保温を取り消したり、プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。
●においの発生を防ぐために、しゃもじを入れたまま、また 24 時間以上保温しないでください。

お知らせ

●「×」の炊き方も自動的に保温になりますが、おすすめできません。

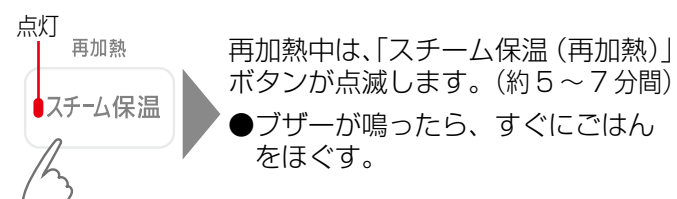
白米 / 無洗米								玄米 / 発芽・分づき / 雑穀米	
エコ炊飯	銀シャリ	早炊き	少量	おかゆ	炊込み	すし	香りごはん	ごはん	おかゆ
○	○	○	○	× ※1	× ※2	○	○ ※3	× ※4	× ※1

※１　のり状になる原因
※２　ふた加熱板がさびる原因
※３　炊き上がり直後の風味や食感は、時間とともに減少します
※４　食味低下の原因

再加熱（手動）

保温中のごはんをあつあつにします。

1 保温中に
ごはんをほぐす

2 「スチーム保温（再加熱）」ボタンを押す

再加熱中は、「スチーム保温（再加熱）」ボタンが点滅します。（約５～７分間）
●ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐす。

お知らせ

●次の場合は再加熱できません。
・ごはんが冷めているとき（ブザーが４回鳴る）
・保温中でないとき
●２回以上繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。
●ブザーが鳴ったあとも、しばらくファンが回る音がして、排気ユニットから風が出ますが、異常ではありません。(P.25)

予約のしかた　スチーム保温／再加熱

混ぜごはん

づけまぐろとアボガドの どんぶり

材　料（5 人分）	1 人分：577 kcal
白米	3 カップ
まぐろ（刺し身用赤身）	300 g
アボガド	1 個
わさび	大さじ 1/3
レモン汁	大さじ 1
すりごま	大さじ 1/2
マヨネーズ（お好みで）	適量
A） 濃口しょうゆ	大さじ 4
みりん	大さじ 2
酒	大さじ 3
砂糖	小さじ 2
飾り用） 刻みのり	適量
青じそ	4 枚

1 準備する
白米を洗い、水を**白米水位線：3** まで入れる。

2 炊く

お米	白米 無洗米
炊き方	エコ炊飯 銀シャリ

3 具を作る
まぐろ…角切りにする。
鍋に**A**を入れ、ひと煮立ちさせてアルコール分を飛ばしてから冷ます。
冷めたら、わさび・レモン汁・すりごまを入れて混ぜ、まぐろを加え、味をなじませる。
アボガドも2cm 角に切り、加えて混ぜる。

4 仕上げる
器にごはんを盛って、のりを散らし、**3**をのせる。
好みでマヨネーズをかけ、青じそを飾る。

炊込み

炊込みごはんをするときは…

- 具の量は、お米 1 カップ当たり 75 g以下にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- 具は小さめに切り、お米の上にのせる。（混ぜるとうまく炊けません）
- すぐに炊飯する。（時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません）

五目ごはん

材　料（5 人分）	1 人分：396kcal
白米	3 カップ
具） ごぼう・こんにゃく	各 30g
干ししいたけ	2 枚
油揚げ	1/2 枚
鶏肉（細切り）	50g
にんじん（千切り）	50g
調味料） 薄口しょうゆ・酒	各大さじ 1
みりん	大さじ 1/2
塩・即席だしの素	各小さじ 1/2

1 準備する
ごぼう…ささがきにして水につける。
こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけ…ぬるま湯で戻したあと石づきを取り、細切りにする。
油揚げ…熱湯をかけて油抜きし、細切りにする。
白米を洗い、調味料を入れ、水を**白米水位線：3** まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に具をのせる。（混ぜない）

2 炊く

お米	白米 無洗米
炊き方	炊込み

3 仕上げる
ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

赤　飯

材　料（5 人分）	1 人分：362kcal
もち米	3 カップ
小豆	1/3 カップ（50g）
小豆の煮汁 (炊飯用に使う)	
飾り用） ごま塩	適量

1 小豆をゆでる
小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆであがったら、煮汁は別容器に移して冷まし、小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

2 炊く準備をする
もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ30 分程度水けを切る。内釜にもち米を入れ、小豆の煮汁を**炊きおこわ水位線 :3 の下の線**まで入れる。
足りないときは、水を加える。もち米の上に小豆をのせる。（混ぜない）

3 炊く

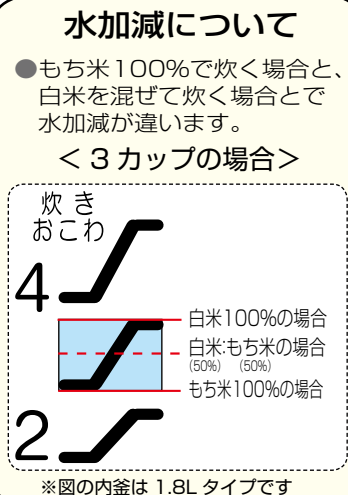
お米	白米 無洗米
炊き方	炊込み

4 仕上げる
ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

水加減について

- もち米100%で炊く場合と、白米を混ぜて炊く場合とで水加減が違います。

＜３カップの場合＞

※図の内釜は 1.8L タイプです

すし / おかゆ

すしめしを作るときは…

●味をよくしみこませるために、ごはんが熱いうちにすしおけに移し、合わせ酢と混ぜ合わせる。(すし酢は内釜で混ぜない)
●つやよく仕上げるために、うちわであおいで急速に冷ます。
●粘りが出ないように、しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜる。

いなりずし

材　料(20個分)	1個分:176 kcal
白米	3カップ
昆布	5×5cm
油揚げ(半分に切り袋状に開く)	10枚
即席だしの素	小さじ1/2
いり白ごま	大さじ2
A) 砂糖	60g
酒	大さじ2
濃口しょうゆ	大さじ4
B. 合わせ酢) 酢	90ml
砂糖	大さじ3
塩	小さじ2
飾り用) 紅しょうが	適量

1 準備する
白米を洗い、水を**すしめし水位線:3**まで入れ、昆布を上にのせる。

2 炊く

お米	白米 無洗米
炊き方	すし

3 油揚げを煮る
油揚げを2～3分ゆでで、油抜きする。
鍋に油揚げと即席だしの素を入れ、水400mlを加え、弱火で約10分煮る。
さらにAを加えて、汁けがなくなるまで煮る。

4 すしめしを作る
Bを鍋に入れて軽く温め、合わせ酢を作る。
すしおけの内側を軽くぬらしておく。
ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、ごはんをすしおけに移す。
合わせ酢をごはんにまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、いり白ごまを加え、うちわであおいで冷ます。
乾燥しないように、固く絞ったふきんをかける。

5 仕上げる
油揚げにすしめしを詰める。
皿に並べて紅しょうがを飾る。

玄米小豆がゆ

材　料(4人分)	1人分:111 kcal
玄米	3/4カップ
小豆	1/4カップ(35g)

おかゆを炊くときは…

●全がゆと5分がゆの水位目盛りがあるので、お好みにより炊き分ける。
(5分がゆの方が水分が多いおかゆ)
●牛乳類は使用しない。(うまく炊けません)
●味付けは炊き上がってからする。
(調味料が沈殿してうまく炊けません)
●具を入れるときは、お米1カップ当たり150g以下にする。(多すぎるとうまく炊けません)
●ごはんからのおかゆはできません。

1 準備する
玄米と小豆を軽く洗い、内釜に入れる。
水を**おかゆ(5分)水位線:1**まで入れる。

2 炊く

お米	玄米
炊き方	おかゆ

玄米

大豆とひじきの混ぜごはん

材　料(4人分)	1人分:422 kcal
玄米	2.5カップ
大豆(乾燥)	1/2カップ(65g)
具) 芽ひじき(乾燥)	15g
油揚げ(細切り)	1枚
調味料) 濃口しょうゆ	大さじ2
塩	適量
油	適量

玄米を炊くときは…

●炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊き込むことができる。そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れる。
●水加減は具を入れる前に行う。
●具の量は、お米1カップ当たり75g以下にする。(多すぎるとうまく炊けません)
●具は小さめに切ってお米の上にのせる。
(混ぜるとうまく炊けません)

1 準備する
玄米と大豆を軽く洗い、内釜に入れる。
水を**玄米水位線:3**まで入れる。

2 炊く

お米	玄米
炊き方	ごはん

3 具を準備する
芽ひじき…20分ほど水で戻し、やわらかくする。
芽ひじきを油でいため、ひたひたの水で煮る。
水分がなくなってきたら、油揚げと調味料を入れ、さらに汁がなくなるまで煮る。

4 仕上げる
ブザーが鳴ったら具を混ぜ、塩で味を調える。
(内釜で具を混ぜない)

とり雑炊

材　料(4人分)	1人分:220 kcal
玄米ごはん	お茶わん3杯分(約340g)
だし汁	31/2カップ
具) 鶏肉	100g
にんじん・しいたけ	各50g
長ねぎ	1/2本
調味料) 塩	小さじ1/2
薄口しょうゆ	少々

1 準備する
鶏肉…1cm角に切る
にんじん・しいたけ…薄切りにする
長ねぎ…小口切りにする

2 煮る
鍋でだし汁と調味料を煮立たせたあと、具を入れて軽く煮る。
さらに、玄米ごはんを加え5分ほど煮る。

発芽玄米

発芽玄米を炊くときは…

- ●水加減は、具を入れる前にする。
- ●具の量は、お米１カップ当たり 75g 以下にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- ●乾物などは、必ず戻してから入れる。
- ●具は小さめに切ってお米の上にのせる。（混ぜるとうまく炊けません）

ライスバーガー

材　料（6個分）	1個分：416 kcal
白米	2カップ
発芽玄米（軽く洗う）	1カップ
大葉（6枚はみじん切り）	12枚
ハンバーグ） 鶏ミンチ	300 g
しいたけ（みじん切り）	3枚
長ねぎ（みじん切り）	1/3本
卵	1個
かたくり粉	大さじ3
下味用） 濃口しょうゆ	小さじ1
酒	小さじ1
たれ） 濃口しょうゆ	大さじ3
酒	大さじ3
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1
水溶きかたくり粉	大さじ1
水	100ml

1 準備する
白米を洗い、白米の上に発芽玄米をのせ、水を**白米水位線：3**まで入れる。
（市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う）

2 炊く

お米	発芽・分づき
炊き方	ごはん

3 ハンバーグを作る
鶏肉に下味用のしょうゆ・酒で下味をつける。
ボウルに材料をすべて入れ、よくこねたあと、6等分して形を整え、フライパンで焼く。

4 たれを作る
鍋に水溶きかたくり粉以外の材料を入れ、煮立たせたあと、水溶きかたくり粉でとろみをつける。

5 ライスバンズを焼く
ブザーが鳴ったら、大葉（みじん切り）を混ぜ、12等分して薄丸型のライスバンズを作る。
フライパンでこんがり焼く。（油は引かない）

6 仕上げる
ハンバーグにたれをつけ、大葉といっしょにライスバンズに挟む。

雑穀米

甘えびの麦とろ丼

材　料（5人分）	1人分：409 kcal
白米	2カップ
麦	60g
具） 山芋	300g
甘えび	25尾
調味料） だし汁（一番だし）	75ml
薄口しょうゆ	小さじ1
塩・おろしわさび	少々
飾り用） オクラ	1本
刻みのり	適量

1 準備する
白米を洗い、水を**白米水位線：2**まで入れ、麦を上にのせ、50ml の水を足して軽く混ぜる。

2 炊く

お米	雑穀米
炊き方	ごはん

3 とろろを作る
山芋の皮を厚めにむき、すりおろす。
甘えびの尾と殻を取り、粗く刻み、半量をすり鉢に入れ、すりこ木でペースト状になるまでする。
甘えびがペースト状になったら、山芋を加えてよくすり混ぜ、だし汁を少しずつ加えてすりのばす。
薄口しょうゆ、おろしわさびを加え、塩で味を調える。
残りの甘えびを加えて混ぜる。

4 仕上げる
オクラを色よくゆでて冷水にとり、水けを切って小口切りにする。
茶わんにごはんを盛りつけてとろろをかけ、オクラと刻みのりを飾る。

雑穀米サラダ

材　料（4人分）	1人分：290 kcal
白米	1カップ
雑穀	30g
具） 生ハム・赤ピーマン・黄ピーマン・きゅうり・プロセスチーズ	各 50g
サニーレタス	3枚
黒オリーブ	20g
ドレッシング） ワインビネガー（酢）	大さじ3
塩	小さじ 1/2
こしょう	少々
オリーブ油	大さじ1
たまねぎ（みじん切り）	50g

1 準備する
白米を洗い、水を**白米水位線：1**まで入れる。
白米の上に雑穀をのせる。
（市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う）

2 炊く

お米	雑穀米
炊き方	ごはん

3 ドレッシングを混ぜる
ドレッシングを作り、炊きたてのごはんに混ぜる。（内釜で混ぜない）

4 仕上げる
レタス以外の具を 5mm 程度の角切りにし、冷ましたごはんに混ぜる。
器にレタスを敷き、彩りよく盛りつける。

お手入れ

●お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●洗ったあとは、からぶきしてください。
●本体に付いているパッキンは引っ張らないでください。(外れたり破れる原因)

初めて使うとき＆使うたびに

■取り外してから、やわらかいスポンジを使い、台所用中性洗剤で洗う

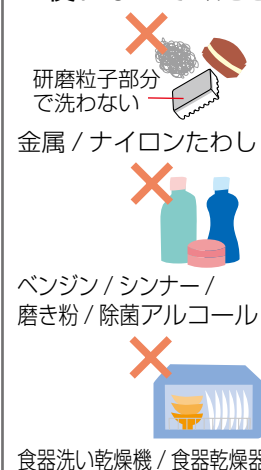
炊込みごはんなど調味料を使ったときは、すぐに洗う
(においや腐敗・さびの原因)

内釜　しゃもじ　ふた加熱板　うま味キャッチャー

■次のものは使わないでください

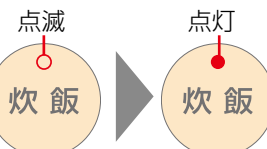
金属 / ナイロンたわし

ベンジン / シンナー / 磨き粉 / 除菌アルコール

食器洗い乾燥機 / 食器乾燥器

お手入れ機能（気になるときに）

においが取れないときやふた加熱板の汚れが落ちにくいときに…

準備 ①内釜の約８分目まで水を入れる
②内釜を本体にセットし、ふたを閉める

1 「お手入れ」ボタンを押す
お手入れ を押す

2 「炊飯」ボタンを押す
点滅　炊飯 ▶ 点灯　炊飯
●お手入れが始まる。

3 約 60 分後、ブザーが鳴ったら
取消/切 を押す
●冷めてから、お湯を捨てる。

●レモン１個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

内釜 (P.6)

台所用中性洗剤で洗う。
洗いおけ代わりに使わないでください。
(ダイヤモンドフッ素樹脂被膜がはがれる原因)

ふたセンサー　釜底センサー

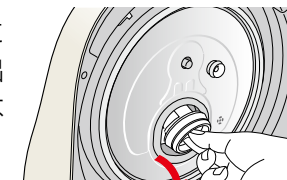
ふた内面 / パッキン

固く絞ったふきんでふく。
うま味キャッチャーを外し、ふた内面とうま味キャッチャー取付部およびパッキンをふく。

うま味キャッチャー

本体から取り外し、水で振り洗いする。

●汚れが落ちにくいときは、しばらく水につけてから振り洗いする。

■取り外し方
つまみ部をつまんで、下に押してから、手前に引き出す。パッキンを引っ張らないでください。
(外れたり破れる原因)

■取り付け方
取り外しと逆の手順で、奥まで確実に押し込む。(P.9)

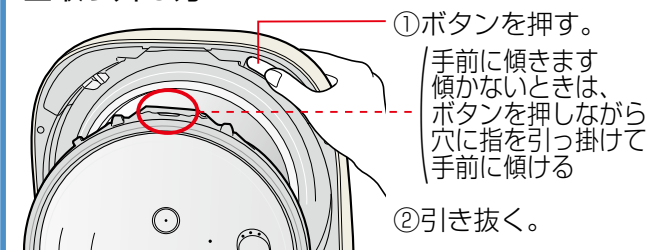
クリアフレーム

固く絞ったふきんでふく。
●露の排出口から、クリアフレームに水滴が落ちます。
●水などを流し込んで洗わないでください。

露の排出口

ふた加熱板

台所用中性洗剤で洗う。
調味料を使った場合（炊込みごはんなど）は、すぐに洗ってください。(においや腐敗・さびの原因)

■取り外し方

■取り付け方
溝に差し込み、ふた側に「カチッ」と音がするまで押し込む。(P.9)

気になるときに

排気ユニット

取り外して水洗いする。

●汚れが落ちにくいときは、歯ブラシなどで軽くこする。
(強くこすったり、先がとがったものを使うと網部分が破れる原因)

■取り外し方
本体後方へ水平に引き抜く。

■取り付け方
取り外しと逆の手順で、「カチッ」と音がするまで差し込む。

吸気フィルター

取り外して水洗いする。
●汚れが落ちにくいときは、歯ブラシなどで軽くこする。
(強くこすったり、先がとがったものを使うと網部分が破れる原因)

■取り外し方
指を引っ掛けて、手前に引いて外す。

■取り付け方
吸気フィルターの凸部を本体に差し込んだあと、全体を押し込む。

定期的に

本体底面（吸排気口）

掃除機などで、ほこりやごみを取り除く。

ふたセンサー / 釜底センサー

固く絞ったふきんでふく。
汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてからふく。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！
U 10	●内釜はセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※それでも表示が消えないときは、「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作してください。
U 12	●内釜の底やふた加熱板、ふたセンサー、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？ (P.6) →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くないですか？ →「取消／切」ボタンを押してください。 （次に炊飯するときは、水を少なめに） ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。 保温する場合は、上記の対応をしたあと、「スチーム保温」ボタンを押してください。
U 14	● 96 時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。
U 15	●ふたが開いていませんか？ ●うま味キャッチャーは付いていますか？ →紛失したときは、販売店でご購入ください。 ●うま味キャッチャーの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。
U23	●排気ユニットはセットされていますか？ →ふたに排気ユニットをセットしてください。
U24	●吸気フィルターや排気ユニットがほこりなどで詰まっていませんか？ →ほこりなどを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●炊飯中に吸気フィルターをふさいでいませんか？ →ふさいでいる物を取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●排気ユニットの上に物を置いていませんか？ →排気ユニットの上の物を取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。
U25	●本体底の吸排気口がほこりなどで詰まっていませんか？ →次の手順でほこりを取り除いてください。 ①「取消／切」ボタンを押したあと電源プラグを抜く。 ②本体が冷めたら内釜を取り出す。 ③本体底の吸排気口のほこりを取り除く。(P.23) ●じゅうたんなどの上で使っていませんか？ →風通しのよい場所（テーブルの上など）でお使いください。

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！
H01~H 13	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。

故障かな？

サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症　状	ここを確認！	ページ
予約	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？（24 時間表示です） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	14 31
予約	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？（24 時間表示です） ●「炊飯」ボタンは押しましたか？	14 14
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が（最大約 30 分）長くなります。 ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。	— —
炊飯／保温中	音がする	●「ブーン」音→本体底部やふた部のファンが回っている音です。 ●「ジー」音→ IH（電磁誘導加熱）の通電音です。 ●「ブー」音→内釜内にスチームを送るポンプの駆動音です。	— — —
炊飯／保温中	排気ユニット以外から蒸気が漏れる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんが付いたり、内釜が変形していませんか？ ●ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しくセットしていますか？	— 23
炊飯／保温中	「スチーム保温（再加熱）」ボタンを受け付けない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷めていませんか？（ブザーが４回鳴ります） 50℃以下のときは、再加熱できません。	— —
炊飯／保温中	ボタン操作ができない	●ボタンのランプが点灯していませんか？ →炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。 「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	—
その他	表示が消えた	●電源プラグを差すと、「8：30」を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.30）へご依頼ください。	14
その他	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	—

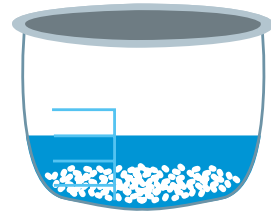
■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは販売店にご相談ください。

こんなときは

●故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

べたつく（やわらかい）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.8）
●割れ米が多く混ざっていませんか？
●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など）
→予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）

- アルカリイオン水（pH9以上）を使っていませんか？
- お湯で洗米していませんか？
- 規定量以上のお米を「少量」で炊いていませんか？
（1.0Ｌタイプ：0.5～1.5カップ、1.8Ｌタイプ：１～2.5カップ）
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
- 新米は、通常より少なめの水で炊きましたか？（水位線より１～2mm 程度が目安）
- 水に浸したお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを２度押ししましたか？
→「お米を浸してから炊くときは」（P.12）
- 洗米後にざる上げ放置をして、お米にひびが入っていませんか？（P.8）
- 「発芽・分づき」コースを使って、分づき米を炊いているときや発芽玄米に白米を混ぜて炊いているときは、分づきの度合いや混ぜる白米の量によってべたつくことがあります。→「白米」コースで炊いてください。
- かためのごはんがお好みですか？
→水を少なめにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）

ぱさつく（かたい）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.8）
●「早炊き」で炊いていませんか？

- 硬水を使っていませんか？（海外のミネラルウォーターなど）
- 充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを２度押ししませんでしたか？
（夏場は30分以上、冬場は１時間以上が目安）
- 夏場のお米は、通常より多めの水で炊きましたか？（水位線より１～2mm程度が目安）
- 夏場のお米、分づき米、胚芽米はぱさつく傾向があります。
→やわらかめにしたいときは、水に浸してから炊いてください。
- やわらかめのごはんがお好みですか？
→水を多めにしてください。（水位線より１～2mm程度が目安）
→「エコ炊飯」をお使いの場合は、「銀シャリ」をお試しください。

こげる

●「香りごはん」で炊いていませんか？
「香りごはん」で炊くと、こげ色が付くことがあります。
●精米や洗米は、充分しましたか？
●ふたセンサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部に汚れや異物が付いていませんか？
●無洗米を使っていませんか？
無洗米を使うとこげやすくなります。→炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
●予約炊飯していませんか？

- 割れ米が多く混ざっていませんか？
- 洗米後にざる上げ放置をして、お米にひびが入っていませんか？（P.8）
- 調味料を入れて炊いていませんか？（炊込みごはんなど）
- 分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。
- 底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。

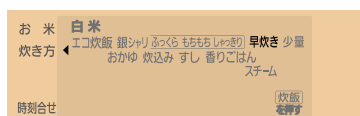
症　状	ここを確認！
露がつく におう 黄ばむ	●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？ ●保温中に、ごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ● 24 時間以上保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ●洗米や精米は、充分しましたか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜やふた加熱板、うま味キャッチャーを念入りに洗う。 →においが取れないときは、「お手入れ機能」を使う。（P.22） ●お米の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。
乾燥する	● 24 時間以上保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●うま味キャッチャーは、正しく取り付けていますか？ ●ふたは、しっかり閉まっていますか？
おかゆがのり状になる	●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） ●おかゆを保温していませんか？
薄い膜ができる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●お米のぬか分が残っていませんか？ （オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません）
ごはんが内釜にこびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんは、こびりつきやすいことがあります。
香りごはんの香りが弱い	●規定量以上のお米を「香りごはん」で炊いていませんか？ （1.0L タイプは 2 カップ、1.8L タイプは 3 カップまで） ●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.8） ●お米を洗いすぎていませんか？（P.8） ●季節・炊飯量・水加減・お米の銘柄・浸水時間などの条件で香りの強さは変わります。 **＜おこげの香りが弱くなる傾向＞** ①新米を炊いたとき ②水加減が多いとき ③やわらかく炊けるお米（魚沼産コシヒカリ、宮城産ササニシキ、宮城産ひとめぼれ、ミルキークイーン、低アミロース米などの銘柄や、精米度が高めのお米）を炊いたとき ④２時間以内の浸水で、「炊飯」ボタンを２回押して炊いたとき →１時間以上浸水してから「炊飯」ボタンを１回押して炊いてください。

■上記の対応をしても改善しないときは、P.28～29 の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

- P.26～27の対応をしても症状が改善されないときは設定の変更ができます。
- 手順3および4で、16秒以上何も操作しなかったときは、時刻表示に戻ります。(始めからやり直してください)

保温中、ふた加熱板や内釜に露が多く付くとき

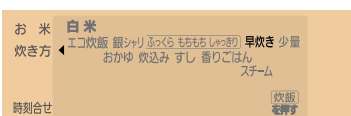
1 「早炊き」に合わせる
コース選択 を2回押し
◁|▷ を押して「早炊き」を選ぶ
●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を押す 受付音(ピッ)はしません
予約1·2 を押す 受付音(ピッ)はしません
スチーム保温 を押す 01

3 炊飯 を押す 60

4 コース選択 「62」を表示させる 62
4秒後(自動的に完了) 62

●工場出荷時は、「60」です。

ごはんの保温温度を上げたいとき(60→74)

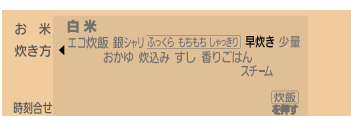
1 「早炊き」に合わせる
コース選択 を2回押し
◁|▷ を押して「早炊き」を選ぶ
●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を押す 受付音(ピッ)はしません
予約1·2 を押す 受付音(ピッ)はしません
スチーム保温 を押す 01

3 炊飯 を押す 60

4 コース選択 「74」を表示させる 74
4秒後(自動的に完了) 74

●12時間を超える保温はしないでください。
●変更後、においがするときは「76」、変色・乾燥するときは「72」に変更してください。
●工場出荷時は、「60」です。

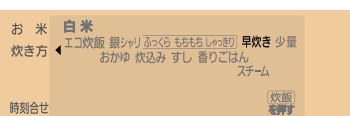
ごはんのこげが気になるとき

1 「早炊き」に合わせる
コース選択 を2回押し
◁|▷ を押して「早炊き」を選ぶ
●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を押す 受付音(ピッ)はしません
予約1·2 を押す 受付音(ピッ)はしません
スチーム保温 を押す 01

3 コース選択 「02」を選ぶ 02
炊飯 を押す So:H I

4 コース選択 「So:Lo」を表示させる So:Lo
4秒後(自動的に完了) So:Lo

お米の性質や状態によってお好みに炊けないとき

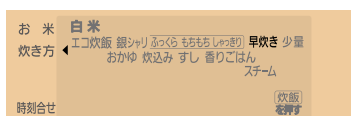
1 「早炊き」に合わせる
コース選択 を2回押し
◁|▷ を押して「早炊き」を選ぶ
●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を押す 受付音(ピッ)はしません
予約1·2 を押す 受付音(ピッ)はしません
スチーム保温 を押す 01

3 コース選択 「03」を選ぶ 03
炊飯 を押す

4 コース選択 「0」を表示させる
4秒後(自動的に完了)

●変更すると「無洗米」「銀シャリ」「少量」は選べなくなります。「白米／エコ炊飯」を使用する。
●炊飯時間が約60分になります。

保温中のポンプの駆動音が気になるとき

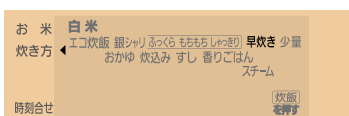
1 「早炊き」に合わせる
コース選択 を2回押し
◁|▷ を押して「早炊き」を選ぶ
●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を押す 受付音(ピッ)はしません
予約1·2 を押す 受付音(ピッ)はしません
スチーム保温 を押す 01

3 コース選択 「04」を選ぶ 04
炊飯 を押す

4 コース選択 「スチーム」を消す
4秒後(自動的に完了)

●炊飯・再加熱時のポンプ駆動音は消えません。

ファン(ふた部)の音が気になるとき

1 「早炊き」に合わせる
コース選択 を2回押し
◁|▷ を押して「早炊き」を選ぶ
●「白米」または「無洗米」の「早炊き」を選ぶ。

2 スチーム保温 を押す 受付音(ピッ)はしません
予約1·2 を押す 受付音(ピッ)はしません
スチーム保温 を押す 01

3 コース選択 「05」を選ぶ 05
炊飯 を押す FA:H I

4 コース選択 「FA:Lo」を表示させる FA:Lo
4秒後(自動的に完了) FA:Lo

●変更すると排気ユニットから排出される蒸気の温度が上がります。

お知らせ ●元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。

保証とアフターサービス よくお読みください

修理・使いかた・お手入れなどは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販　売　店　名
電　　　話　（　　　）　－
お買い上げ日　　　　年　　　月　　　日

修理を依頼されるときは

「こんな表示が出たら」「故障かな？」（24～25ページ）でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

- ●製品名　スチームＩＨジャー炊飯器
- ●品　番
- ●故障の状況　できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年

当社は、このスチームＩＨジャー炊飯器の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後６年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

●修理に関するご相談は

パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/ひかり電話等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

●使いかた・お手入れなどのご相談は

パナソニック　お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

- 電話　フリーダイヤル　0120-878-365
- FAX　フリーダイヤル　0120-878-236
- 携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
※「よくある質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/

■各地域の 修理ご相談窓口

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9700
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	☎(025)286-0180

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市玉鉾2丁目266番地	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)254-5520

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。　1108

【ご相談におけるお客様の個人情報などのお取り扱いについては裏表紙をご覧ください】

仕様

仕様

炊き方	お米の種類	炊飯時間の目安（分）（　）内は、炊飯ボタンを２度押ししたとき	保温※	予約可能時間	炊飯容量（カップ数）（　）内は、具を入れて炊くとき SR-SK101	SR-SK181
エコ炊飯	白米	43（38～43）	○	60分前～	0.5～5.5	1～10
	無洗米	43（33～40）				
銀シャリ	白米・無洗米	ふっくら56（39～45）	○	70分前～		
		もちもち56（39～45）		70分前～		
		しゃっきり52（37～43）		60分前～		
早炊き	白米・無洗米	20～32（20～30）	○	－		
少　量	白米・無洗米	55（39～45）	○	60分前～	0.5～1.5	1～2.5
炊込み	白米・無洗米	50～60	×	－	1～4	2～8
す　し	白米・無洗米	46（32～38）	○	60分前～	1～5.5	2～10
香りごはん	白米・無洗米	56（39～45）	○	70分前～	0.5～2	1～3
ごはん	玄米	130	×	160分前～	1～3（1～2）	1～7（1～5）
	発芽・分づき	50～70（33～53）	×	60分前～	0.5～4（0.5～3）	1～8（1～7）
	雑穀米	48（32～38）	×	60分前～	0.5～4	1～8
おかゆ	白米・無洗米	50～65	×	70分前～	（全）0.5～1.5（0.5～1） （5分）0.5～1（0.5）	（全）0.5～3（0.5～2.5） （5分）0.5～2（0.5～1.5）
	玄米	140		150分前～	（5分）0.5～1（0.5）	（5分）0.5～2（0.5～1.5）
	発芽・分づき・雑穀米	50～65		70分前～	（全）0.5～1.5（0.5～1）	（全）0.5～3（0.5～2.5）
炊きおこわ	白米・無洗米	50～56	×	－	1～3	2～6

※：「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。

項目		SR-SK101	SR-SK181
電　源		交流 100 V　50／60 Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1210 W	1400 W
	保温時	900 W（17.4 Wh※1）	1100 W（23.2 Wh※1）
コードの長さ		1.0 m	
質量（約）		6.4 kg	7.7 kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		26.5 cm × 37.1 cm × 23.9 cm（48.3 cm※2）	29.1 cm × 39.9 cm × 27.1 cm（53.9 cm※2）

- ●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- ●（※1）は、１時間当たりの保温時消費電力量です。
- ●電源が“切”の状態での消費電力は、約0.1Wです。（電源プラグを接続した状態）
- ●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。
- ●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz／60Hzの切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

項目	SR-SK101	SR-SK181
最大炊飯量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	14.8 g	45.6 g
年間消費電力量	82.0 kWh/年	135 kWh/年
１回当たりの炊飯時消費電力量	161 Wh	226 Wh
１時間当たりの保温時消費電力量	17.4 Wh	23.2 Wh
１時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.13 Wh	0.13 Wh
１時間当たりの待機時消費電力量	0.10 Wh	0.10 Wh

注記
- ●１回当たりの炊飯時消費電力量は、お米：白米／炊き方：エコ炊飯での電力量です。１時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
- ●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- ●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- ●蒸発水量は、１回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

ご相談におけるお客様に関する情報のお取り扱いについて

- お客様の個人情報やご相談内容を、その対応や修理確認などのために利用し、残すことがあります。
- 個人情報やご相談の記録を適切に管理し、正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
- ナンバー・ディスプレイを採用し、折り返し電話させていただくことがあります。
（お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。）

愛情点検　長年ご使用のスチーム IH ジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか		ご使用中止
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。 ●本体が変形したり、異常に熱い。 ●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。 ●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。 ●炊飯中、底部のファンが回っていない。	▶	事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社　クッキング機器ビジネスユニット

〒673－1447　兵庫県加東市佐保５番地

RZ19-C611
S0609K1059